



Gambas-Spiess „Piri-Piri“

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

8 King Prawns, mit Schale **von Escal**

12 Kammuscheln **von Escal**

1 sehr fein gehackte rote Chilischote

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel gepresster Koriander

3 gepresste Knoblauchzehen

Saft einer 1 Limette

15 cl natives Olivenöl

Salz, Pfeffer

4 Spieße



Zubereitung:

1. Die Garnelen und Kammuscheln am Vortag im Kühlschrank auftauen lassen oder 1 Stunde lang in kaltes Wasser legen. Die Garnelen schälen und abwechselnd mit den Kammuscheln auf die Spieße stecken.
2. Das Olivenöl mit dem Chili, dem Paprika, dem Koriander, dem Knoblauch und dem Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Spieße mit der „Piri-Piri“-Marinade übergießen und die Marinade mindestens 15 Minuten (bis zu einer Nacht) einziehen lassen. Die Spieße in eine Pfanne legen und 2 Minuten auf jeder Seite braten (Zubereitung ist auch auf einem Grill möglich).
4. Die Spieße auf einem Teller anrichten und mit Basmati-Reis servieren.